



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 3 novembre 2025 al 10 aprile 2026



GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE POST SCUOLA	
LUNEDÌ	Pasta al pesto Mozzarella Bis di verdure brasate (carote e broccoli) Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di tonno Formaggio spalmabile Bis di verdure brasate (carote, fagiolini) Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Frittata al formaggio Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Budino	MENÙ HALLOWEEN MERCOLEDÌ 29 OTTOBRE 2025 PASTA ALLA BAVA DI RAGNO (4 formaggi) ARROSTO DELLA STREGA ALLA ZUCCA (tacchino) ARTIGLI DI DRAGO INSANGUNATI (patatine stick con ketchup) BUDINO CRÈME CARAMEL
MARTEDÌ	Insalata ricca invernale Spezzatino di tacchino in umido MEZZA PORZIONE Polenta + Riso all'inglese Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Gateaux di patate Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla Parmigiana Polpette di verdure con legumi Carote julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con farro Arrosto di tacchino all'arancia Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Crakers Succo di frutta	MENÙ NATALE MERCOLEDÌ 17 DICEMBRE 2025 PASTA PASTICCIA COTOLETTE DI POLLO CAROTE JULIENNE E MAIS PANDORO
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Arrosto di vitello Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Cosce/fusi di pollo Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bruscitt Purè di patate Pane cereali Frutta di stagione	Riso al pomodoro Mozzarella Carote julienne Pane cereali Torta	Pane e marmellata	MENÙ CARNEVALE MERCOLEDÌ 18 FEBBRAIO 2026 PASTA ALLA BALLANZONE (ricotta e speck) POLPETTINE DI CARNE INSALATA RICCA CHIACCHIERE
GIOVEDÌ	Ravioli di magro in salsa aurora Platessa panata Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca <i>da Febbraio</i> : Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote brasate Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote con orzo Frittata al formaggio Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Hamburger di pesce+ maionese Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Plum cake	MENÙ PASQUA MERCOLEDÌ 1° APRILE 2026 LASAGNE AL PESTO ARROSTO ALLE ERBE AROMATICHE (tacchino) INSALATA MISTA COLOMBA
VENERDÌ	Crema di ceci con pasta Frittata con formaggio Spinaci olio e parmigiano Pane Yogurt	Passato di verdure con crostini Polpette di merluzzo Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di pesce Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo in umido Erbette olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Pane e cioccolato	

Prodotti Biologici 100%: olio extravergine di oliva, Farina 00 e Farina Bramata, legumi, orzo e farro perlato, latte e yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, frutta, prodotti da forno (merende), verdure surgelate, misto uovo, succhi frutta, marmellata e miele, prodotti per l'infanzia. **Prodotti D.O.P.**: Asiago, Parmigiano Reggiano - **Prodotti Biologici 50%: carne bovina e ortaggi freschi** - prodotti biologici 50%: carne bovina e ortaggi freschi. L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Prodotti Biologici 33%: pomodori pelati, formaggi - **Prodotti Biologici 20%: carne avicola.**